

MaMà Mediterraneum è la naturale prosecuzione di esperienze destinate ad unirsi.

E' un riferimento per gli amanti del gusto e le persone che abitano e vivono il quartiere Trieste, e non solo, alla ricerca di esperienze originali e divertenti. Ogni cucina che si rispetti ha bisogno di un "buon oste", una guida per intensificare la profondità delle esperienze sensoriali e la conoscenza del cibo. È per questo che la fusione con la scuola di cucina Mediterraneum segna un nuovo punto di partenza. Il suo fondatore e chef, Aurelio Carraffa, è il nuovo Direttore Didattico e Resident Chef e il suo "metodo" di insegnamento, messo a punto nei nove anni di attività di Mediterraneum, viene adottato nella nuova scuola MaMà Mediterraneum. Questi sono i capisaldi del laboratorio, dove le persone si incontrano, condividono la creazione di nuovi sapori e danno vita ad amicizie.



LABORATORIO POLIFUNZIONALE



MaMà Mediterraneum è un luogo polifunzionale ideato per accogliere le esigenze dei nostri ospiti che, come è normale che sia, nel tempo si trasformano. Questo è per noi fonte di energia e di nuovi stimoli per rinnovare e mantenere un contatto forte con i nostri ospiti.



MaMà srl

Via di Priscilla 15/17 - 00199 Roma

www.mamamediterraneum.it

info@mamamediterraneum.it

06 86206780 - 327 5677090



MaMà Mediterraneum *il gusto speciale di creare*



MaMà Mediterraneum nasce dalla passione autentica per la cucina e il benessere che scaturisce dalla condivisione, dal creare "cose" insieme ad altre persone. Per questo abbiamo realizzato un ambiente moderno che esprime calore e accoglienza dal primo momento. Il nostro laboratorio si trova a due passi dal parco di Villa Ada, nel cuore del vivace quartiere Trieste



EVENTI & CORSI IN CUCINA

A differenza delle altre “Scuole di Cucina”, dove il percorso è strettamente didattico, l’esperienza da MaMà Mediterraneo è completata da una degustazione finale di quel che si è realizzato insieme, accompagnata da un buon bicchiere di vino abbinato dal nostro sommelier. L’obiettivo primario è quello di fare in modo che i nostri allievi possano imparare divertendosi.

Creato per chi ha una passione per la cucina da sempre ma anche per chi si avvicina per la prima volta

- **I corsi di cucina:**
Per divertirti ed essere guidati da uno Chef nei vari corsi proposti in calendario.
- **Affitta la cucina:**
Per metterti, per una sera, nei panni dello Chef, preparando per i tuoi amici i tuoi piatti migliori e invitandoli in un vero laboratorio professionale dove poter usufruire, in esclusiva, di uno spazio completo di tutte le attrezzature.
- **I piccoli chef:**
Per dare ai nostri piccoli la possibilità di sviluppare un interesse specifico, o semplicemente per farli divertire mettendo “le mani in pasta”.
- **Eventi Aziendali e Teambuilding:**
Per cambiare una cena di lavoro in un momento di convivialità o di sfida. Per creare coesione all’interno di un gruppo di lavoro, lavorando sul confronto e sul rafforzamento delle relazioni.
- **Location:**
Per essere utilizzata come una location originale da vivere in modo attivo dove organizzare meeting, press lunch, “tasting” e presentazioni di prodotti.
- **Formazione del personale:**
Per essere utilizzato come laboratorio temporaneo dove testare o addestrare personale di cucina.

